

報道関係者各位

2021年12月吉日
株式会社にんべん

こだわりのかつお節だしを効かせた季節の料理 「日本橋だし場 はなれ」12月～2月限定メニュー

株式会社にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、季節を感じるメニューを提供しております。かつお節だしを効かせ、こだわりぬいた変幻自在のだし料理の数々をご堪能ください。

■12月～2月のだし炊き込みご飯

古典

鯛飯

<1合>1～2人前 ¥1,530(税込)

真鯛を使用し本枯かつお節だしで炊きあげた炊き込みご飯です。



「日本橋だし場 はなれ」自慢のかつお節だしを効かせた定番和風の
“古典技”メニューのだし炊き込みご飯をご用意しております。



※写真はイメージです ※単品のオーダーはディナー限定です

だし炊き込み御膳

ランチ ¥2,040(税込) ディナー ¥2,750(税込)

数量限定のメニューです。

(上記「だし炊き込みご飯」がセットになります)

[だし炊き込みご飯/汁物/惣菜/香の物/デザート]

一つ一つ炊き上げた、だしが効いた炊き込みご飯を
メインに、惣菜とデザートがセット。

ごはん熱々のだしをかけて、だし茶漬けとしても
お楽しみいただけます。

■12月～2月のだし椀

古典 白菜と鶏肉の生姜汁椀

¥660(税込)

特製かつお節だしに生姜を加え、体の芯からポカポカと温まる椀に仕上げました。



はなれ 豆乳仕立てのクラムチャウダー

¥660(税込)

あざりとかつお節だしが効いたクラムチャウダーを豆乳でまろやかに仕上げました。



かつお節だしを効かせた定番すまし汁や味噌汁を中心とした“古典技”メニューと、かつお節だしに洋風要素をプラスした“はなれ技”メニューを常時ご用意しております。

■12月～2月の炊き物

肉料理 だしトマト煮込みハンバーグ

¥960(税込)

かつお節だしとトマトで煮込んだ旨味たっぷりのハンバーグです。



魚料理 赤魚のみぞれ餡かけ

¥900(税込)

ふっくら炊きあげた赤魚に、かつお節だしで仕上げたみぞれ餡をかけました。



和食の基本である一汁三菜。そのなかで一品となる炊き物を、かつお節だしを効かせてご用意しました。かつお節だしの風味に満たされながらバランスのいい食事をお楽しみください。

■12月～2月の麺類

牛しぐれ煮うどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥980(税込)
牛しぐれ煮とうどんを当店特製のつゆで召し上がってください。
※低糖質麺に変更可能です。



■12月～2月の甘味

三種盛り御膳

(わらびもち・いちごソースのパンナコッタ・白玉ぜんざい)

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥1,530(税込)
三種類の甘味と緑茶がセットになった御膳です。



■日本橋だし場 はなれ

「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に、にんべん創業の地である東京・日本橋にオープンし、“だしのうま味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニングです。

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1

COREDO 室町 2・1 階

TEL：03-5205-8704

※最新の営業時間はにんべんHPをご確認ください



にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・會田までお願いいたします。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817